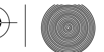
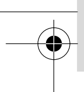
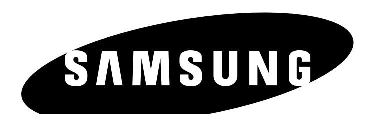


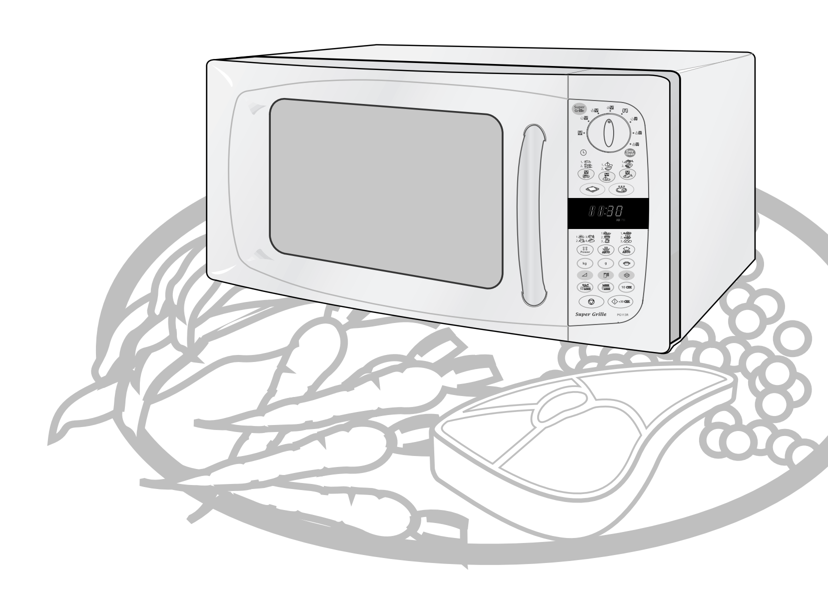
PG113R_RA.fm Page 1 Friday,November 15, 2002 9:40 AM

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

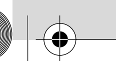
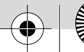
Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

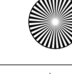
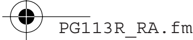
PG113R

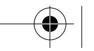
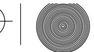
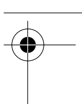




Code No. : DE68-02432A

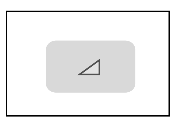




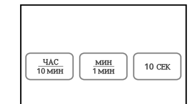
Краткое руководство по эксплуатации печи

RA

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку ◿ один или несколько раз.

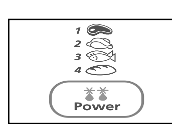


2. Выберите время приготовления пищи, нажимая кнопки **10 МИН, 1 МИН** или **10 СЕК** нужное количество раз.



3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление блюда
   Когда оно закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **Power** (Мощность размораживания) (⁂) один или несколько раз, в зависимости от типа продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



2. Выберите нужный вес нажатием кнопок **kg** и **g** нужное количество раз.



3. Нажмите кнопку ◇.

Если вы хотите добавить минуту ко времени приготовления

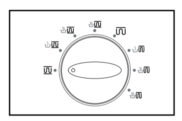


Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

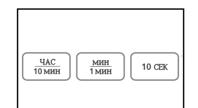
Если вы хотите приготовить блюдо с использованием супергриля



1. Поместите продукты на подставку в печи.
   ажмите кнопку **Super Grille** (Супергриль).



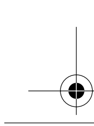
2. Выберите режим **Супергриль**(⩍) поворотом **Ручки выбора режимов гриля**.

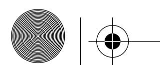
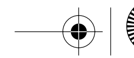
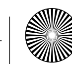


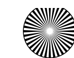
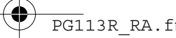
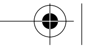
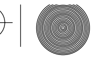
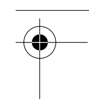
3. Задайте требующееся время приготовления в режиме супергриля нажатием кнопок **10 МИН , 1 МИН** или **10 СЕК**.



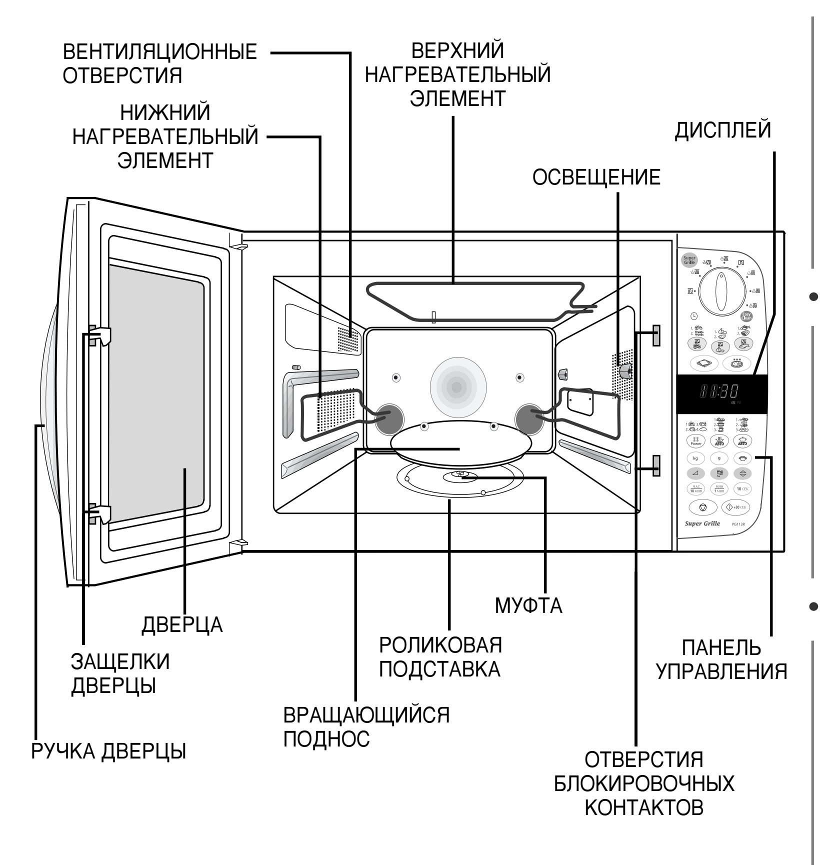
4. Нажмите кнопку ◇.



Печь

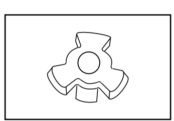


Принадлежности

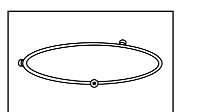


RA

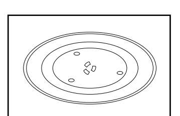
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



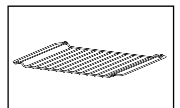
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



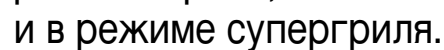
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

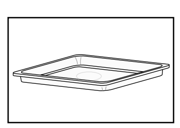


3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.

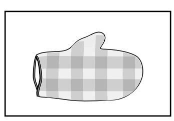


4. **Металлическая подставка**.
   Назначение: Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля, в комбинированном режиме и в режиме супергриля.



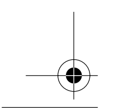


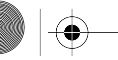
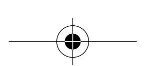
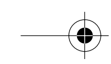
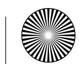
5. **Металлический противень**.
   Назначение: Металлический противень используется для того, чтобы лучше подрумянить пищу в комбинированном режиме с использованием гриля и чтобы тесто при приготовлении пирогов и пиццы стало хрустящим.

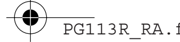
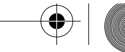
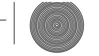
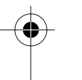


6. **Теплозащитные рукавицы**.
   Назначение: Защитные рукавицы используются, когда вы вынимаете по окончании приготовления из печи металлическую подставку, вращающийся поднос или посуду с приготовленным блюдом.

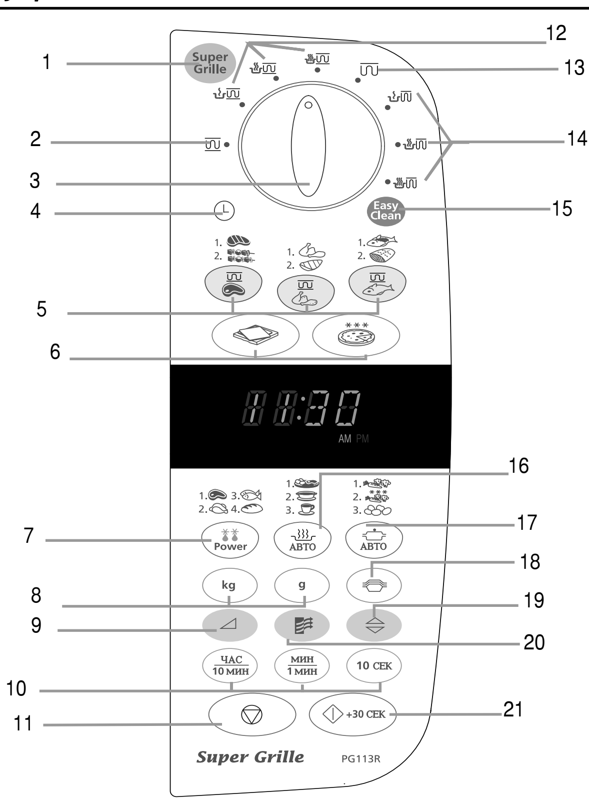
☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.



Панель управления



1. КОПКА ВКЛЮЧЕИЯ ГРИЛЯ
2. РЕЖИМ “СУПЕРГРИЛЬ”
3. РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА ГРИЛЯ
4. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
5. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СУПЕРГРИЛЯ
6. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СУПЕРГРИЛЯ
7. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
8. КНОПКИ ВЫБОРА ВЕСА
9. ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН
10. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
11. КНОПКА “СТОП / ОТМЕНА”
12. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ “СУПЕРГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ”
13. РЕЖИМ “ГРИЛЬ”
14. КОМБИИРОВАЫЙ РЕЖИМ “ВЕРХИЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛЫ”
15. КНОПКА “ЛЕГКАЯ ЧИСТКА”
16. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
17. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
18. КНОПКА ВЫБОРА ПОРЦИИ
19. КНОПКА “БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ”
20. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХОВ
21. КНОПКА “ПУСК”

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

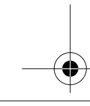
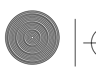
- *Меры предосторожности*
- *Подходящие принадлежности и посуда для приготовления пищи*
- *Полезные советы по приготовлению пищи*

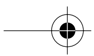
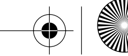
В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- *Приготовление блюда с использованием микроволн*
- *Размораживание продуктов*
- *Приготовление блюда в режиме супергриля*
- *Увеличение времени приготовления*

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.
В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:

		
Важно	Примечание	Предостережение

Использование этой инструкции (продолжение)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены следующие детали:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

RA

Важные инструкции по безопасности.
Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.
Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в микроволновой печи металлическую посуду:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Может возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты целиком.

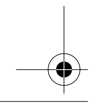
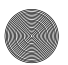
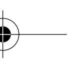
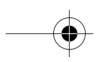
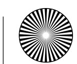
   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.п.

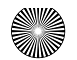
3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, если она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

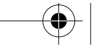
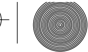
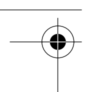
4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.





Меры предосторожности (продолжение)

RA

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - е храните внутри печи воспламеняющиеся материалы
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет.
   - Если вы заметили дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

8. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему. По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.
     Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти задержка вскипания жидкости; это означает, что бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. Вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев, выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы предотвратить выплескивание жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны "пощелкивания".
    Причина: Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.

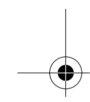
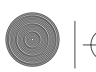
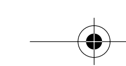
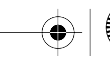
13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности ее электропитание автоматически отключается. Если дать печи постоять выключенной около 30 минут, вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

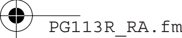
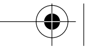
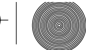
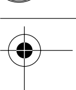
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните, и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

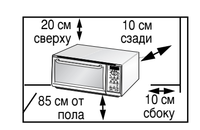







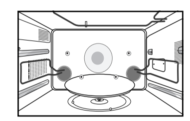





Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать ее вес.



1. При установке печи для нормальной вентиляции обеспечьте зазор между печью и другими предметами не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи и установите ее на высоте примерно 85 см от пола.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

❇ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

❇ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного изделия поврежден, он должен быть заменен на новый представителем фирмы-изготовителя печи, ее агентом по обслуживанию или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

❇ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

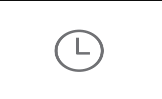


RA

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

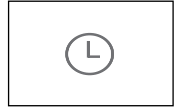


1. Чтобы время показывалось... Нажмите кнопку ⌚...

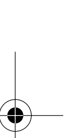
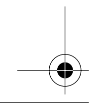
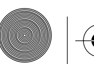
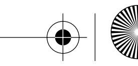
В 24-часовом формате	Один раз
В 12-часовом формате	Два раза

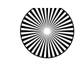
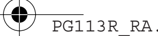


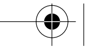
2. Установите цифры часов нажатием кнопки **час**, а цифры минут - нажатием кнопки **мин**.

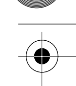


3. Когда будет установлено точное время, вновь нажмите кнопку ⌚, чтобы запустить часы.
   Результат: Когда печь не используется, на дисплее показывается текущее время.





Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема



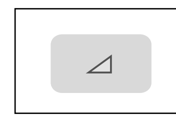
Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте приведенные ниже решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- Когда вы нажимаете кнопку ⟐, печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время приготовления и/или нажали ли вы кнопку ⟐?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
  - Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

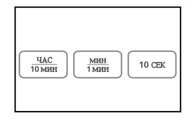
✉ Если приведенные выше советы не помогли вам решить проблему, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

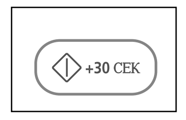
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку ◺.
Результат: Дисплей показывает сообщение 900W (900 Вт) (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку ◺, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **10 МИН, 1 МИН** или **10 СЕК.**



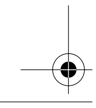
3. Нажмите кнопку ⟐.
Результат: Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

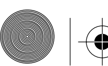
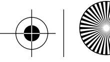
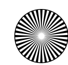
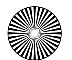


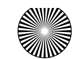
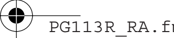
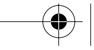
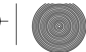
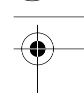
☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Печь должна быть подключена к подходящей розетке переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.



Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

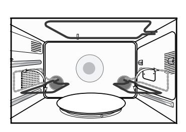
Уровень мощности	Выходная мощность		
	МИКРОВОЛНЫ	**ГРИЛЬ** (Верхний элемент)	**СУПЕРГРИЛЬ** (Верхний и нижний элементы)
ВЫСОКИЙ	900 Вт		
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт		
СРЕДНИЙ	450 Вт		
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт		
РАЗМОРАЖИВАНИЕ( )	180 Вт		
НИЗКИЙ / ПОДОГРЕВ	100 Вт		
ГРИЛЬ	-	900 Вт	1850 Вт
КОМБИ I	300 Вт	900 Вт	1850 Вт
КОМБИ II	450 Вт	900 Вт	1850 Вт
КОМБИ III	600 Вт	900 Вт	1850 Вт

Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.
Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

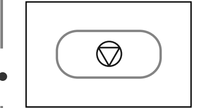
Остановка приготовления пищи

RA

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать, как идет приготовление пищи.



1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку .

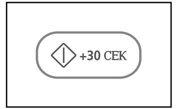


2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Нажмите кнопку .
   Результат: Приготовление прекращается.
   Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **Отмена** ( ).

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** .

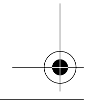
Корректировка времени приготовления

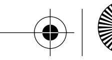
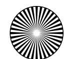
Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30 сек по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

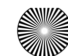
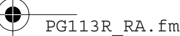


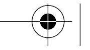
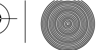
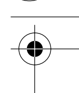
Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Вы не можете корректировать время приготовления в процессе приготовления в Автоматических режимах.



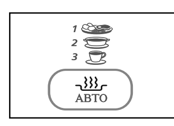



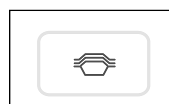
Использование режима Автоматического разогрева

RA

При использовании режима автоматического разогрева время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав соответствующую кнопку Автоматического разогрева нужное число раз.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **АВТО** ( ) требующееся количество раз.



2. Задайте размер порции нажатием кнопки .



3. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажав кнопку **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** ( ).

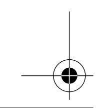
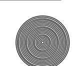


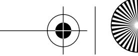
4. Нажмите кнопку .
Результат: Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается.
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

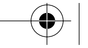
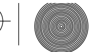
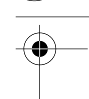
☒ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

В следующей таблице представлены 3 программы режима Автоматического разогрева, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.
Эти программы работают с использованием только микроволн.

Код	Тип продуктов	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Готовое блюдо (из холодильника)	300-350г 400-450г	3мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2	Суп/ Тушеное мясо (Охлажденные)	300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл	3мин.	Налейте суп или положите блюдо из тушеного мяса в глубокую керамическую суповую тарелку или миску. Накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3	Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2мин.	Разлейте напитки в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, а 3 или 4 - в кружок. После разогрева дайте чашкам постоять в печи. Перемешайте напитки до и после времени выдержки. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. меры предосторожности при разогревании жидкостей)

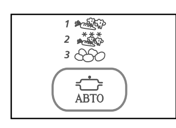


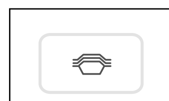
Использование режима Автоматического приготовления

RA

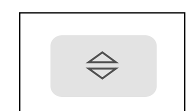
При использовании режима автоматического приготовления время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав соответствующую кнопку Автоматического приготовления нужное число раз.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **АВТО** ( ) требующееся количество раз.



2. Задайте размер порции нажатием кнопки .



3. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажав кнопку **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** ( ).

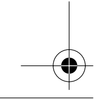


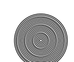
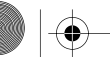
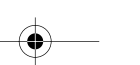
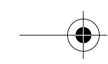
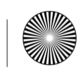
4. Нажмите кнопку .
   Результат: Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается.
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

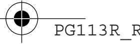
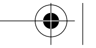
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

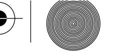
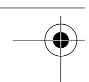
В следующей таблице представлены 3 программы режима Автоматического разогрева, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.
Эти программы работают с использованием только микроволн.

Код	Тип продуктов	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Овощи	200-250г 300-350г 400-450г 500-550г	3мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на ломтики примерно одинакового размера. Выложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г овощей, и 60 мл (4 ст. ложки) при приготовлении 500-550 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств, перемешайте один раз во время приготовления.
2	Замороженные овощи	200-250г 300-350г 400-450г 500-550г	4мин.	Взвесьте замороженные овощи (с температурой -18°C) и выложите их в стеклянную миску подходящих размеров с крышкой. Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды при приготовлении 200-350 г овощей и 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 400-550 г овощей. Перемешайте после приготовления и перед подачей на стол. Эта программа пригодна для приготовления горошка, сладкой столовой кукурузы, брокколи, цветной капусты и смесей овощей, таких, как горошек, морковь и цветная капуста.
3	Картофель	300-350г 400-450г 500-550г 600-650г	3мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г картофеля, добавьте 60 мл (4 ст. ложки) воды при приготовлении 500-650 г картофеля.



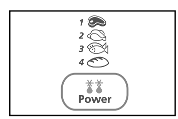


Использование режима автоматического размораживания продуктов

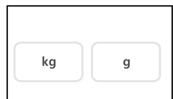
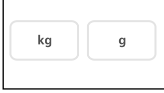
Режим автоматического размораживания продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

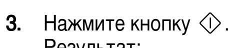
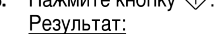
Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Power** (⁑) (Мощность размораживания) . Нажмите кнопку **Power** (⁑) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. Подробные сведения см. в таблице.

2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **kg** (кг) и **g** (г).

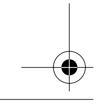
3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку ◇, чтобы закончить размораживание. Когда оно заканчивается
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании размораживания, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

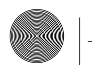
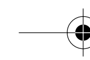
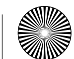
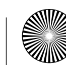
✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 8.

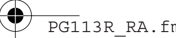
Параметры режима автоматического размораживания

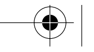
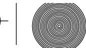
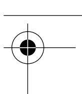
В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженные мясо, птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-2000г	20-90мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-2000г	20-90мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать как курицу целиком, так и в виде кусков.
3	Рыба	200-2000г	20-80мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания, как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ выпечка	125-1000г	10-60мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.



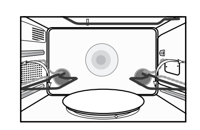



Выбор положения нижнего нагревательного элемента

Этот нагревательный элемент служит для приготовления пищи в режиме супергриля. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение, которое используется для приготовления пищи в режиме супергриля или в комбинированном режиме “микроволны + супергриль”.***
- ***Вертикальное положение для приготовления в режиме микроволн, гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”.***



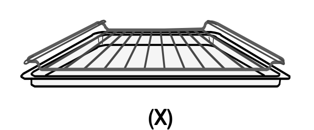
Если вы поместите пищу в печь и выберете режим супергриля или комбинированный режим с использованием супергриля, нижний нагревательный элемент будет автоматически установлен в горизонтальное положение.

☛ Если вы хотите изменить положение нагревательного элемента, сначала подождите, пока он остынет по окончании приготовления (как минимум 10 минут).

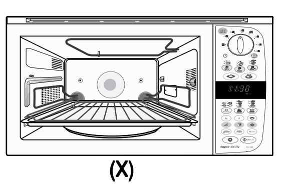
Положения принадлежностей для приготовления пищи, поставляемых с печью



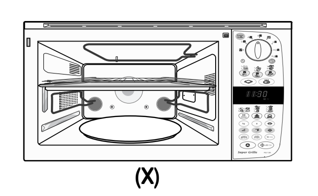
Когда вы одновременно используете подставку и металлический противень, не располагайте их в одном направлении.
Например) Если металлический поднос помещен в нижней части камеры печи, вы не должны устанавливать подставку в том же месте.



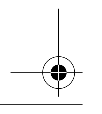
(X)

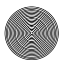


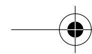
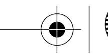
(X)

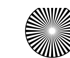
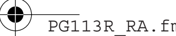
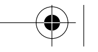
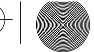


(X)





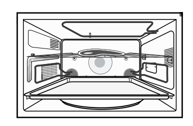



RA

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.

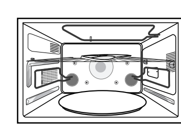


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

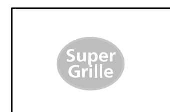
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе “Руководство по выбору посуды” на стр. 23.

Приготовление в режиме верхнего гриля

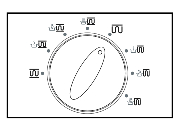
Верхний гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).



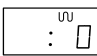
1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на металлическую подставку.



2. Нажмите кнопку **Super Grille** (Супергриль).

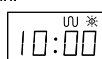


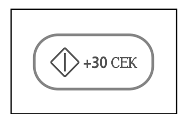
3. Выберите режим **Гриль** ( ) поворотом **Ручки выбора режимов гриля.**
   Результат: THa дисплее показывается сообщение:





4. Выберите время приготовления нажатием кнопок **10 МИН, 1 МИН** или **10 СЕК.**
   (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.)
   Результат: На дисплее показывается следующая индикация.





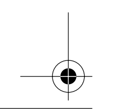
5. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

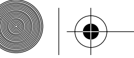
☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

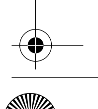
☛ Не беспокойтесь, если во время приготовления в режиме гриля нагревательный элемент периодически включается и выключается. Эта система разработана для предотвращения перегрева печи.

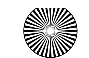
✉ **Через 5 секунд после начала приготовления становится можно использовать кнопку +30 сек для добавления времени приготовления.**

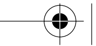
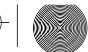
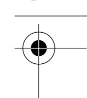










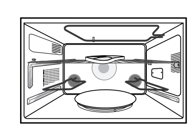




Приготовление в режиме супергриля

Режим супергриля позволяет разогревать и подрумянивать продукты очень быстро, не используя при этом микроволны. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).

✉ Если вы выберете режим супергриля, два нижних нагревательных элемента будут автоматически установлены в горизонтальное положение.

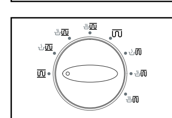
✉ Нижние нагревательные элементы переместятся в вертикальное положение за 5 секунд до окончания процесса приготовления.



1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на металлическую подставку.

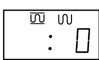


2. Нажмите кнопку **Super Grille** (Супергриль).



3. Выберите режим **Супергриль** ( ) поворотом **Ручки выбора режимов гриля.**

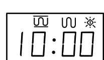
Результат: На дисплее показывается сообщение::





4. Выберите время приготовления нажатием кнопок **10 МИН, 1 МИН** или **10 СЕК.**
(Максимальное время приготовления в режиме супергриля составляет 60 минут.)

Результат: На дисплее показывается следующая индикация.





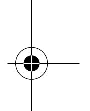
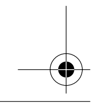
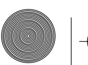
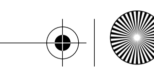
5. Нажмите кнопку ◇.

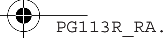
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

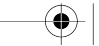
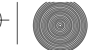
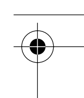
☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

✉ **Через 5 секунд после начала приготовления становится можно использовать кнопку +30 сек для добавления времени приготовления.**


RA

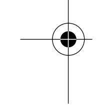
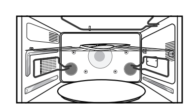
Комбинирование микроволн и верхнего гриля

RA

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, поступающая от нагревательного элемента гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн.
В этой модели имеется три комбинированных режима микроволн и верхнего гриля: 600 Вт + Верхний гриль, 450 Вт + Верхний гриль и 300 Вт + Верхний гриль.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь только кухонной посудой, безопасной для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

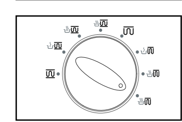
☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

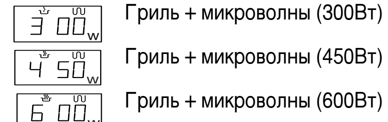
1. Поместите продукты на подставку и установите подставку в верхней части камеры печи. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Super Grille** (Супергриль).



3. Выберите **Комбинированный режим Микроволны + Гриль** (, ,) поворотом **Ручки выбора режимов гриля.**
Результат: На дисплее показывается:



Гриль + микроволны (300Вт)
Гриль + микроволны (450Вт)
Гриль + микроволны (600Вт)

Результат: Вы не можете задавать температуру гриля.



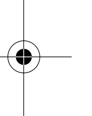
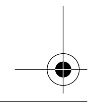
4. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок 10 МИН, 1 МИН или 10 СЕК. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

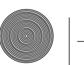


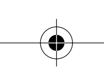
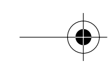
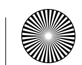
5. Нажмите кнопку ◇.
Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается.
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

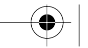
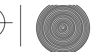
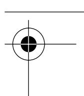
✉ **Через 5 секунд после начала приготовления становится можно использовать кнопку +30 сек для добавления времени приготовления.**

☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.



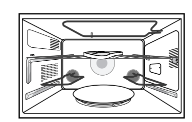
Комбинирование микроволн и супергриля

RA

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, поступающая от нагревательного элемента гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху и снизу. Вам не требуется переворачивать пищу. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием супергриля: 600 Вт + Супергриль, 450 Вт + Супергриль и 300 Вт + Супергриль.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь только кухонной посудой, безопасной для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

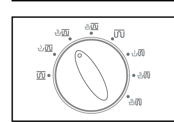
☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Поместите продукты на подставк. Закройте дверцу.

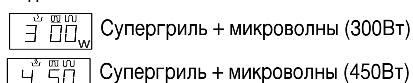


2. Нажмите кнопку **Super Grille** (Супергриль).



3. Выберите **Комбинированный режим Микроволны + супергриль** (...) поворотом **Ручки выбора режимов гриля.**

Результат: На дисплее показывается:



Супергриль + микроволны (300Вт)

Супергриль + микроволны (450Вт)

Супергриль + микроволны (600Вт)

Результат: Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок 10 МИН, 1 МИН или 10 СЕК. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



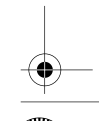
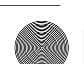
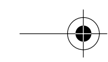
5. Нажмите кнопку .

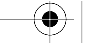
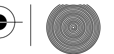
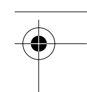
Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается.

1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ **Через 5 секунд после начала приготовления становится можно использовать кнопку +30 сек для добавления времени приготовления.**

☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Режим автоматического приготовления с использованием супергриля

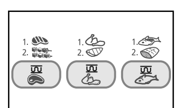
RA

При использовании режима автоматического приготовления с использованием супергриля время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав соответствующую кнопку Автоматического приготовления нужное число раз.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь только кухонной посудой, безопасной для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Сначала поместите пищу на подставку и вставьте подставку в верхней части камеры печи . Затем закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав кнопку **Режима автоматического приготовления с использованием супергриля** один или несколько раз в соответствии с кодом типа блюда.
Более подробную информацию см. в таблице омер кода будет показан на дисплее.



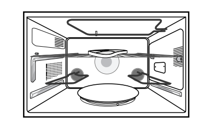
2. Задайте размер порции нажатием кнопки .



3. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажав кнопку **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**( ).



4. Нажмите кнопку .
Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.



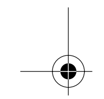
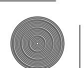
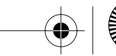
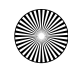
5. Нижний нагревательный элемент будет автоматически установлен в горизонтальное положение.

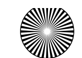
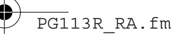
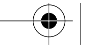
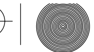
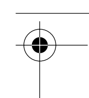
✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

В следующей таблице представлено несколько программ режима Автоматического приготовления с использованием супергриля для приготовления жареного мяса, жареной птицы и жареной рыбы, а также вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программа приготовления стейков предназначена для режима приготовления с использованием только супергриля. Остальные программы предназначены для комбинированного режима "микроволны + супергриль".

Символ	Код	Продукты	Порция	Время выдер-жки	Рекомендации
	1	Стейки	350-400г (2шт.) 450-500г (2-3шт.)	-	Смажьте стейки из говядины или баранины маслом и посыпьте специями. Выложите их в бок о бок в центр квадратной подставки. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а металлический противень - в нижней части.
	2	Кебаб/ Шашлык на шампурах	400г (2-4шампура) 600г (4-6шампуров)	1-2мин.	Насадите на шампур нарезанное кубиками сырое мясо (свинину, говядину или баранину) и овощи, и посыпьте их специями. Не маринуйте мясо в уксусе. Положите подготовленные шампуры с кебабом или шашлыком бок о бок на подставку. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а металлический противень - в нижней части.



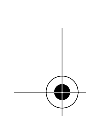
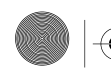
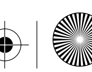






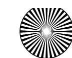
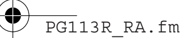
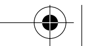
Режим автоматического приготовления с использованием супергриля(продолжение)

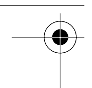
RA

Символ	Код	Продукты	Порция	Время выдер-жки	Рекомендации
	1	Куски курицы	200-300г (1 шт.) 400-500г (2 шт.) 600-700г (3 шт.)	2мин.	Смажьте куски курицы маслом, затем посыпьте перцем, солью и паприкой. Поместите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а металлический противень - в нижней части.
	2	Куриные грудки	300г (1-2шт.) 400г (2шт.) 500г (2-3шт.)	-	Предварительно замаринуйте куриные грудки. Положите их на подставку в кружок. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а металлический противень - в нижней части. Эта программа подходит для приготовления как куриных, так и индюшачьих грудок, нарезанных ломтиками.

Символ	Код	Продукты	Порция	Время выдер-жки	Рекомендации
	1	Жареная рыба	300г (1шт.) 600г (2шт.)	3-4мин.	Смажьте маслом и солью кожу целой рыбы. Добавьте внутрь рыбы специи и травы. Положите на подставку одну рыбу рядом с центром, а две рыбы бок о бок, головой к хвосту. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а металлический противень - в нижней части. Эта программа подходит для приготовления целой рыбы, например, форели, карпа, сазана или судака.
	2	Рыбное филе	200-300г (1 шт.) 400-500г (2 шт.)	3-4мин.	Выложите куски рыбного филе бок о бок на подставку. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а металлический противень - в нижней части. Эта программа подходит для приготовления филе таких рыб, как лосось, сайда или морской окунь.

Режим автоматического разогрева с использованием супергриля

RA

В режиме автоматического разогрева с использованием супергриля время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав соответствующую кнопку Автоматического разогрева нужное число раз.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь только кухонной посудой, безопасной для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Сначала поместите пищу на подставку и вставьте подставку в верхней части камеры печи . Затем закройте дверцу.



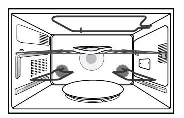
1. ажмите нужную кнопку **Режима автоматического разогрева с использованием супергриля** и задайте размер порции, нажав кнопку один или несколько раз. Более подробную информацию см. в таблице на следующей странице.



2. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажав кнопку **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** (⇳).



3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда он заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

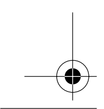
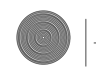


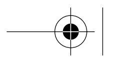
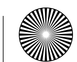
4. Нижний нагревательный элемент будет автоматически установлен в горизонтальное положение.

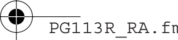
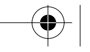
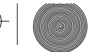
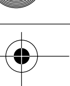
✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

В следующей таблице представлены программы режима Автоматического разогрева с использованием супергриля для разогрева тостов по-гавайски и замороженной пиццы, а также вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.
Эти программы работают с использованием комбинированного режима “микроволны + супергриль”.

Символ	Продукты	Порция	Время выдержки	Рекомендации
	Тосты по-гавайски	250-300г (2 шт.) 500-550г (4 шт.)	1-2 мин.	Возьмите 2 или 4 ломтика тоста и положите на каждый по ломтику ветчины, ананаса и сыра. Выложите приготовленные тосты бок о бок на квадратную подставку и установите подставку в верхней части камеры печи.
	Замороженная пицца	300 г 400 г 500 г	-	Положите замороженную пиццу на квадратную подставку и установите подставку в верхней части камеры печи.

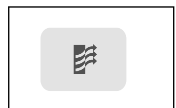




Использование функции удаления запаха



Используйте эту функцию по окончании приготовления продуктов с сильным запахом или при сильной задымленности во внутренней камере печи.
Сначала почистите внутреннюю камеру печи.



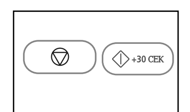
Нажмите кнопку **Удаление запахов** ( ), по окончании удаления запахов вы услышите четыре звуковых сигнала.

- На заводе-изготовителе запрограммировано время удаления запахов, равное 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30 сек**.
- Максимальное время удаления запахов равняется 15 минутам.

Отключение звукового сигнала



Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

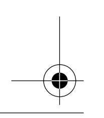
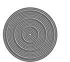
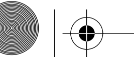
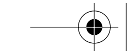


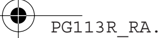
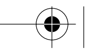
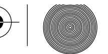
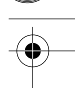
1. Одновременно нажмите кнопки и .
Результат: Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки и .
Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



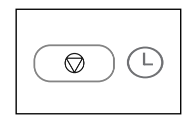






RA

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

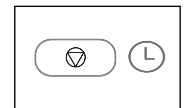
В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки ⊽ и ⌚ .
   Результат: Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).





2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки ⊽ и ⌚ .
   Результат: Печью вновь можно нормально пользоваться.

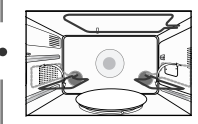
Использование кнопки Easy Clean (Легкая чистка)

Эта функция позволяет поворачивать нижние нагревательные элементы, чтобы вам было удобнее чистить внутреннюю камеру печи.

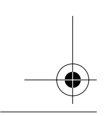
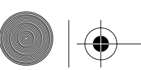
☛ Кнопка действует только когда открыта дверца печи.

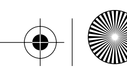
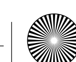


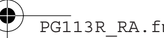
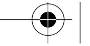
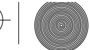
1. Нажмите кнопку **Easy Clean** (Легкая чистка).
   Нижние нагревательные элементы поворачиваются в горизонтальное положение.



2. Закончив чистку, нажмите кнопку **Easy Clean** или кнопку **Стоп/Отмена** ⊽ .

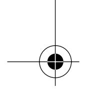
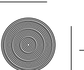
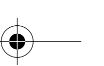
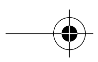
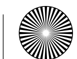
Руководство по выбору посуды

RA

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой. Поэтому необходимо внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.
В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасность для микроволн-овой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте посуду из меламинового пластика.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется
✓✗ : Использовать с осторожностью
✗ : Использование небезопасно

Руководство по приготовлению пищи

RA

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

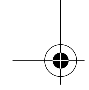
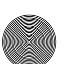
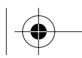
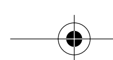
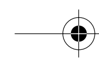
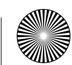
Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300г	600Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300г	600Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300г	600Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

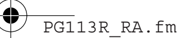
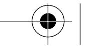
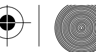
Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

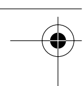
Рис :
Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия :
Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	900Вт	15-16 $17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	900Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	900Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	900Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250г	900Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.



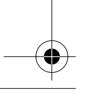

Руководство по приготовлению свежих овощей

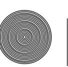
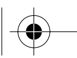
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г продуктов, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

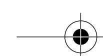
Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

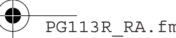
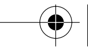
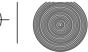
Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

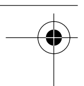
Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	$4^{1}/_{2}$-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250г	6-$6^{1}/_{2}$	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	$4^{1}/_{2}$-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	5-$5^{1}/_{2}$ $7^{1}/_{2}$-$8^{1}/_{2}$	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	4-$4^{1}/_{2}$	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250г	$3^{1}/_{2}$-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	4-$4^{1}/_{2}$	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	$1^{1}/_{2}$-2 $2^{1}/_{2}$-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	5-$5^{1}/_{2}$	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	$4^{1}/_{2}$-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250г 500г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	$5^{1}/_{2}$-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.





RA

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C, или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обращайтесь за информацией в таблицы. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

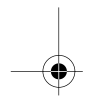
Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

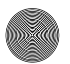
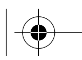
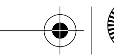
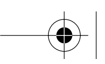
ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

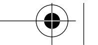
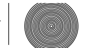
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.



Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RA

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

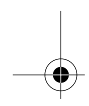
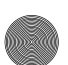
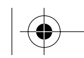
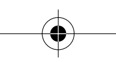
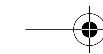
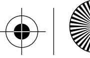
Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температ-уры)	150мл (1чашка) 300мл (2чашки) 450мл (3чашки) 600мл (4чашки)	900Вт	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2 3 1/2-4	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и тщательно перемешайте.
Суп (из холодил-ьника)	350г 450г	900Вт	3-3 1/2 3 1/2-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодил-ьника)	350г	600Вт	4 1/2-5 1/2	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодил-ьника)	350г	600Вт	3 1/2-4 1/2	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодил-ьника)	350г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Блюдо на тарелке (из холодил-ьника)	350г 450г	600Вт	4 1/2-5 1/2 5 1/2-6 1/2	3	Положите вынутое из холодильника готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40сек. от 1 мин. до 1 мин. 10 сек	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RA

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

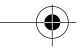
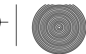
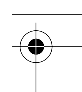
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если птица начнет нагреваться снаружи, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности “размораживание” (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250г 500г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500г (2куска)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200г	30-34		
Рыба				
Рыбное филе	200г	5-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300г	6-7	5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2штуки 4штуки	1-1$^{1}/_{2}$ 2$^{1}/_{2}$-3	5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб выложите горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250г	4-4$^{1}/_{2}$		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500г	7-9		

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)



RA



СУПЕРГРИЛЬ

Верхний нагревательный элемент гриля расположен под потолком, а два нижних поворачивающихся нагревательных элемента расположены по бокам и прикреплены к задней стенке внутренней камеры печи.
Они работают, когда закрыта дверца. При использовании режимов "супергриля" два боковых нагревательных элемента автоматически перемещаются в горизонтальное положение. При использовании функции супергриля будут нагреваться все три элемента и пища будет поджариваться сверху и снизу. Функция супергриля обладает тем преимуществом, что вам не требуется переворачивать пищу (см. руководство по приготовлению пищи в режиме супергриля).

Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы гриля в течение 3 минут, пища подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Куски курицы, отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:
При использовании функции супергриля обеспечьте, чтобы боковые нагревательные элементы могли беспрепятственно переместиться в горизонтальное положение.
Помните, что пищу необходимо поместить на подставку или противень. Вставьте его в верхней части камеры печи между верхним нагревательным элементом и двумя нижними подвижными нагревательными элементами.

МИКРОВОЛНЫ + СУПЕРГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, поступающая от нагревательных элементов гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только при закрытой дверце печи. Благодаря тому что пища помещена на подставку в верхней части камеры печи, она равномерно подрумянивается сверху и снизу. Вам не требуется переворачивать пищу. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием супергриля:
600 Вт + Супергриль, 450 Вт + Супергриль и 300 Вт + Супергриль.

Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + супергриль) обеспечьте, чтобы боковые нагревательные элементы могли беспрепятственно переместиться в горизонтальное положение. Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям в приведенной ниже таблице.

ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

Если вы хотите подрумянить только верхнюю часть блюда, вы можете использовать верхний нагревательный элемент без нижних нагревательных элементов (см. Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля).
Продукты необходимо поместить на подставку, которая может быть вставлена в верхней или нижней части камеры печи, если в инструкциях не указано иначе.

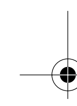
МИКРОВОЛНЫ + ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

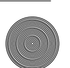
В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, поступающая от нагревательного элемента гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только при закрытой дверце печи.
В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Верхний гриль, 450 Вт + Верхний гриль и 300 Вт + Верхний гриль.

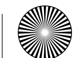
Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + верхний гриль), убедитесь в том, что боковые нагревательные элементы гриля находятся в вертикальном положении у задней стенки камеры. Продукты необходимо поместить на подставку, вставленную в печь в верхней или нижней части камеры, если в инструкциях не указано иначе.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

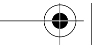
Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которой требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Режимы с использованием супергриля также могут использоваться для приготовления порций пищи, которая станет вкуснее, если на ней сверху и снизу образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусков курицы). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

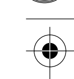










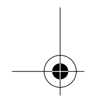
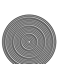
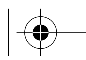
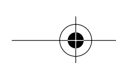
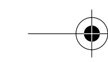
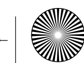
RA

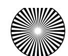
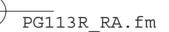
Руководство по приготовлению с использованием супергриля тостов, выпечки и овощей

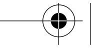
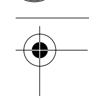
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля. Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления и будьте внимательны, когда они перемещаются.

Продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощ-ность	Время (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4-6шт.	-	Только супер-гриль	5-7	Положите тосты рядом друг с другом в середину подставки. Вставьте подставку в верхней части камеры.
Тосты с томатами и сыром	2шт. (250 г)	-	300 Вт + супер-гриль	3-4	Возьмите ломтики тоста и положите на каждый из них ломтик ветчины, томат и сыр. Положите тосты на подставку и вставьте ее в верхней части камеры.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4шт. (500 г)	-	300 Вт + супер-гриль	$5^1/_2$-$6^1/_2$	Положите тосты с ингредиентами (ветчина, ананас, сыр) бок о бок в середину подставки. Вставьте подставку в верхней части камеры. После приготовления дайте постоять 2 минуты.
Слоеные пирожки (с фруктовой начинкой)	300 г (4шт.)	-	Только супер-гриль	5-7	Начините сырое слоеное тесто, например, абрикосами. Положите 4 пирожка бок о бок на лист кухонной бумаги, расстеленный на противне и вставьте противень в верхнюю часть камеры. Смажьте взбитым яйцом.
Слоеные пирожки (с рыбной начинкой)	500 г (8шт.)	-	Только супер-гриль	6-8	Начините сырое слоеное тесто рубленой рыбой и специями. Положите пирожки на лист кухонной бумаги в центр противня и вставьте противень в верхнюю часть камеры. Смажьте взбитым яйцом.

Продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощ-ность	Время (мин.)	Инструкции
Русские блины с начинкой	400 г (6шт.)	-	Только супер-гриль	5-6	Разложите блины, начиненные мясным фаршем (заранее обжаренным), бок о бок на противень. Вставьте противень в верхнюю часть камеры.
Омлет	250 г	-	300 Вт + супер-гриль	6-7	Взбейте 2 яйца с 2 столовыми ложками молока и добавьте специи. Вылейте смесь на смазанное жиром плоское блюдо из жаропрочного стекла и посыпьте сверху сыром. Поставьте блюдо на подставку. Вставьте подставку в верхней части камеры.
Овощи на шампуре	200 г (2 шампур а)	3	Только супер-гриль	8-10	Нарежьте овощи, например, кабачки, перец, грибы кусочками и нанижите их на шампур. Полейте сверху маслом, посыпьте специями, и выложите на подставку бок о бок. Вставьте подставку в верхней части камеры.
Печеные баклажаны	300 г	3	Только супер-гриль	8-10	Выложите 6-8 ломтиков баклажана на предварительно прогретый противень. Положите сверху заправку из измельченных томатов, сметаны, специй и тертого сыра. Вставьте противень в верхней части камеры.
Печеный картофель	500 г	3	600Вт + супер-гриль	6-8	Разложите картофелины (4-5 шт.) в центре подставки. Вставьте подставку в верхней части камеры.
Заморо-женная пицца	300-400г	-	450Вт + супер-гриль	6-8	Положите пиццу на подставку и вставьте подставку в верхней части камеры.

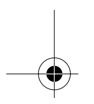
  

Руководство по приготовлению с использованием супергриля мяса, птицы и рыбы

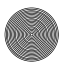
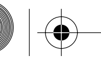
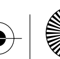
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления и будьте внимательны, когда они перемещаются.

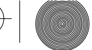
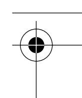
Свежие продукты	Пор-ция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощ-ность	Время (мин.)	Инструкции
Говяжьи стейки (средне прожар-енные)	300-400г (4шт.)	3	Только супер-гриль	11-12	Смажьте говяжьи или бараньи стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в бок о бок на подставку. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а противень - в нижней части.
Кебаб/ Шашлык на шампурах	600 г (4-6шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	8-10	Насадите на шампур нарезанное кубиками сырое мясо (свинину, говядину, баранину) и кусочки овощей, посыпьте их специями. Не маринуйте мясо в уксусе. Положите подготовленные шампуры с кебабом или шашлыком бок о бок на подставку. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а противень - в нижней части.
Кебаб из цыплят в “китайском стиле”	400 г (4-5шт.)	3	Только супер-гриль	9-11	Насадите на шампур нарезанное кубиками сырое мясо цыпленка. Нанесите на кусочки цыпленка смесь соевого соуса, крахмала, растительного масла и чеснока. Положите подготовленные шампуры с кебабом бок о бок на предварительно прогретый противень. Вставьте противень в верхней части камеры печи.

Свежие продукты	Пор-ция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощ-ность	Время (мин.)	Инструкции
Люля-кебаб на вертеле	300 г (2 шт.)	3	Только супер-гриль	6-8	Подготовьте люля-кебаб, добавьте специи и травы. Насадите на два деревянных вертела и положите на предварительно прогретый противень. Вставьте противень в верхней части камеры печи. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
Куски курицы	400-500г	-	300 Вт + супер-гриль	11-13	Смажьте куски курицы растительным маслом и специями. Положите их в середине подставки друг напротив друга. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а противень - в нижней части. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные грудки	400 г (2 шт.)	-	300 Вт + супер-гриль	9-11	Предварительно замаринуйте филе из куриных или индюшачих грудок и положите их в середине подставки бок о бок. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а противень - в нижней части.
Жареная рыба	300 г (1рыба) 600 г (2рыбы)	-	300 Вт + супер-гриль	7-8 11-13	Смажьте кожу каждой рыбы (например, форели или корифены) растительным маслом и солью. Положите внутрь рыбы специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой к хвосту. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а противень - в нижней части. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Филе лосося	400-500г (2 шт.)	-	300 Вт + супер-гриль	11-12	Положите филе в центр подставки. Вставьте подставку в верхней части камеры печи, а противень - в нижней части. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.





Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля

Предварительно прогрейте верхний гриль, включив печь в режим только гриля на 3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Томаты гриль	200 г (2шт.)	300 Вт + Гриль	3-4	---	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку и вставьте подставку в верхней части камеры печи. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	3 яблока (ок. 400г) 6 яблок (ок. 800г)	300 Вт + Гриль	7-8 13-15	----	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте их сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Свежее блюдо с тертым сыром (из холодиль-ника)	450-500 г	600 Вт + Гриль	10-12	---	Положите свежее блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте защитные рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^{1}/_{2}$ до $4^{1}/_{2}$ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

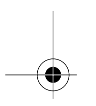
Положите 600 г фруктов (например, ягодной смеси) в миску подходящих размеров из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

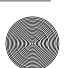
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

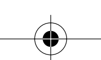
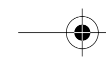
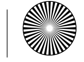
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^{1}/_{2}$ до $7^{1}/_{2}$ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

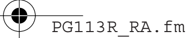
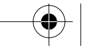
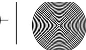
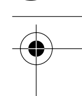
ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^{1}/_{2}$ до $4^{1}/_{2}$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте защитные рукавицы!





Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми, и чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы не обжечься.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи



RA

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

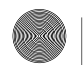
- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

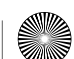
Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

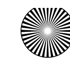
☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

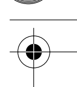
✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.





Технические характеристики

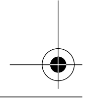
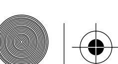
RA

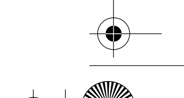
Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.Примечание

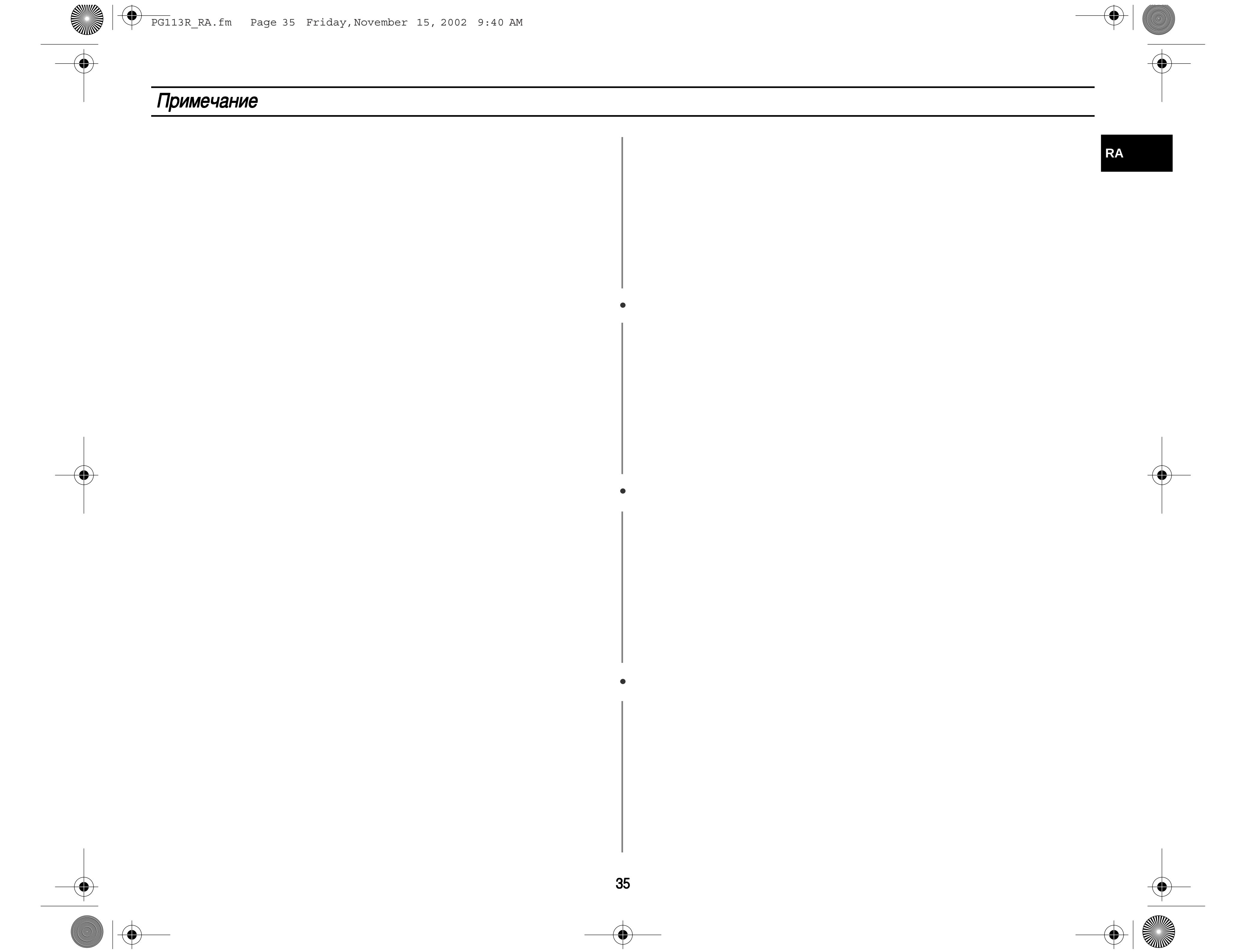
Модель	**PG113R**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Максимальная мощность Микроволны Верхний гриль Супергриль	 3250 Вт 1400 Вт 900 Вт 1850 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 529 x 350 x 481 мм 344 x 240 x 345 мм
Объем камеры	30 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 21 кг

Подлежит испольэованию по наэначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 пет

Примечание

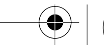
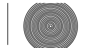
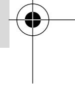




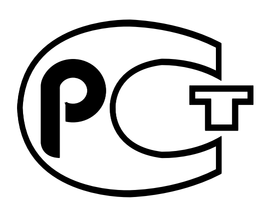
Примечание

RA







АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В14954**

-. Дата выпуска : **09, 04, 2004**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :
САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД
416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742

